



19
de octubre

-viernes-
IES Alto Palancia
(AV. CONSTITUCIÓN, S/N)

6ª
Feria de La Biodiversidad Cultivada del País Valenciano

18h00 / 18h15
Inauguración de la Feria.

18h15 / 19h00
Charla inaugural.
Biodiversidad cultivada y resiliencia de los territorios ante el cambio climático.
Joaquín Araujo_naturalista, periodista y escritor.

19h00 / 20h30
Talleres prácticos.

El papel de la custodia del territorio en la conservación de la biodiversidad.
Connecta Natura.

Taller de los sentidos y cata de variedades locales.
Asociación Albar

20h30 / 21h30
Picaeta biodiversa.



Talleres, charlas,
intercambio de semillas,
catas de variedades locales,
actividades infantiles...

Ven a la fiesta de la biodiversidad!!

+info: www.llavorsdaci.org
facebook: fb.me/Biodiversitat

organizan y colaboran:



6ª
Feria de La Biodiversidad Cultivada del País Valenciano

19/20/21 de octubre
Segorbe
-Castellón-

y, el sábado 20, disfruta también de la III Feria Agroalimentaria y del aceite



-sábado-
Plaza de La GLorieta
y Edificio GLorieta
(EPA) (C/Fray Bonifacio
Ferrer, 3)

/ sábado y domingo / todo el día
Exposición: ¿Qué es un alimento
de calidad?

10h00 / 14h00

Feria de Variedades Locales
y Mercado Agroecológico
y de proximidad.

10h00 / 11h00

Gestión comunal de
el agua y del territorio.

Ejemplos de gestión comunal del agua y del territorio.

Las Mandas, sistema tradicional de
reparto de suertes de agua de riego.

Sistema de riego
comunal de La Vall
de Almonacid.

11h00 /
12h30

Mesa de experiencias de proyectos
y entidades locales.

Silvia López, proyecto de recuperación y producción
de trigos antiguos.

Canopia Cooperativa -
La Surera. Economía social y
medioambiente.

Banco de Semillas
del Alto Palancia.

Plataforma EcoRural.

Promoción sociocultural y sostenible del territorio.

12h00 /
13h00

Batucada Pasacalles. Punkaideia
Salida a las 12h. desde el Ayuntamiento.

13h00 /
14h00

Talleres prácticos para todos
los públicos.

Una mariposa en mi huerto. La Biofranquesa.

Taller de bombas de semillas.
Banco de Semillas del
Alto Palancia.

Taller de extracción y
conservación de semillas.
Llavors d'ací.

Taller de cajas nido. Ecologistas en Acció.

14h00 /
16h00

Comida popular. 5€
(compra el tiquet en la Feria)

16h00 /
16h45

Charla: Calidad de los alimentos
ecológicos y de las variedades locales.
Dra. M^a. Dolores Raigón_ Universitat
Politècnica de València. Presidenta de SEAE
(Sociedad Española de Agricultura).

16h45 /
17h30

Charla: Catálogo valenciano de variedades
tradicionales de interés agrario.
Josep Roselló_Direcció General d'Agricultura
Ecològica. Generalitat Valenciana.

17h30 /
19h30

Mesa redonda: Biodiversidad
y cambio climático.

La *Xylella fastidiosa* y la biodiversidad.

Cristina Navarro Campos.

Biodiversidad cultivada en
la Sierra de Espadán.

Pau Agost y Marta Mallach.

Beneficios y retos de una
finca biodiversa.

BioPenyagolosa.

19h30 / 20h00

Haciendo visible lo
invisible: la conserva-
ción de la biodiversidad
agrícola en Segorbe.

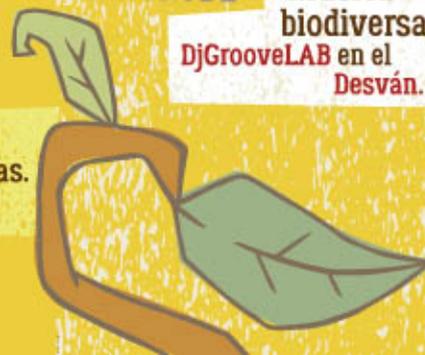
20h00 /
22h00

Ruta de la tapa biodiversa.

22h00 /
23h00

Música
biodiversa.

DjGrooveLAB en el
Desván.



-domingo-

PLaza de La GLorieta y
Edificio GLorieta (EPA)
(C/Fray Bonifacio Ferrer, 3)

10h00 / 14h00

Feria de Variedades Locales
y Mercado Agroecológico
y de proximidad.

10h30 /
12h00

Mesa de experiencias. El consumo
de variedades locales en la provincia.

Grupo de consumo del Alto Palancia.

La Sènia del Tio Lluís.
Finca biodiversa.

Proyecto de
promoción de variedades
locales de Slow Food.

SPG / Mosaics de Vida.

Recuperación de la alubia
del confit. Cooperativa
de Viver.

11h00 /
12h00

Juegos tradicionales para peques y
no tan peques...

Propuestas y realidades en el camino hacia
la soberanía alimentaria: manual de obra-
dors compartidos y proyecto Talaia. Plata-
forma per la Sobirania Alimentària del País Valencià.

12h00 /
13h00

12h00 /
13h00

Talleres prácticos para todos los públicos.

Siembra tu semillero. Connecta Natura.

Taller de apicultura y velas con cera de abejas.

Alicia, Apicultora.

Taller de alimentación salu-
dable y soberanía alimentaria.
Francisco Mata, Médico.
Plataforma per la Sobirania
Alimentària del País Valencià.

Show cooking: biodiver-
sidad en tu cocina.
Vanessa Bustos y
Yelal Cañas.

13h00 /
14h00

Intercambio de semillas tradicionales
y Catas de variedades locales.

Clausura de la Feria.

14h00 / 14h10